



# Manual de instrucciones



Forno de encastrar

[pt] Manual do utilizador e instruções de instalação

3HB2010.0



 **Balay**

Por un mundo más cómodo

Pode encontrar informações e explicações adicionais online.  
Leia o código QR que figura na página de título.



# Índice

## MANUAL DO UTILIZADOR

|   |  |    |    |                                  |    |
|---|--|----|----|----------------------------------|----|
| 1 | Segurança .....                            | 2  | 9  | Limpeza e manutenção .....       | 10 |
| 2 | Evite danos materiais .....                | 4  | 10 | Estruturas de suporte .....      | 12 |
| 3 | Proteção do meio ambiente e poupança ..... | 5  | 11 | Porta do aparelho .....          | 13 |
| 4 | Familiarização .....                       | 5  | 12 | Eliminar falhas .....            | 15 |
| 5 | Antes da primeira utilização .....         | 9  | 13 | Transportar e eliminar .....     | 16 |
| 6 | Operação base .....                        | 9  | 14 | Assistência Técnica .....        | 17 |
| 7 | Aquecimento rápido .....                   | 9  | 15 | Como obter bons resultados ..... | 17 |
| 8 | Funções de tempo .....                     | 10 | 16 | INSTRUÇÕES DE MONTAGEM .....     | 21 |

## 1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

### 1.1 Definição das palavras-sinal

Aqui encontrará o significado das palavras-sinal utilizadas no presente manual.

#### AVISO

Respeite estas indicações para evitar possíveis lesões graves ou fatais.

#### ATENÇÃO

Respeite estas indicações para evitar danos no aparelho ou outros danos materiais.

**Nota:** Isto chama a sua atenção para informações importantes.

### 1.2 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

### 1.3 Utilização correta

Este aparelho destina-se apenas à montagem. Respeite as instruções de montagem especiais.

Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

Utilize o aparelho apenas:

- para preparar alimentos e bebidas.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos.
- até uma altitude até 4000 m acima do nível do mar.

Não utilize o aparelho:

- com um temporizador externo ou controlo remoto.

### 1.4 Limitação do grupo de utilizadores

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se forem devidamente supervisionadas ou instruídas na utilização com segurança do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 15 anos e se encontrem sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

### 1.5 Utilização segura

Insira sempre os acessórios corretamente no interior do aparelho.

**⚠ AVISO – Risco de incêndio!**

Os objetos inflamáveis armazenados no interior do aparelho podem incendiar-se.

- ▶ Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho.
- ▶ Se sair fumo do aparelho, este deve ser desligado ou deve ser retirada a ficha da tomada e mantida a porta fechada, de modo a abafar eventuais chamas.

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se.

- ▶ Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.

Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se.

- ▶ Durante o pré-aquecimento e durante a confecção, nunca coloque papel vegetal solto no acessório.
- ▶ Corte o papel vegetal sempre à medida e coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do mesmo, para o segurar.

O sobreaquecimento do aparelho pode causar um incêndio.

- ▶ Nunca monte o aparelho atrás de uma porta decorativa ou de um móvel.

**⚠ AVISO – Risco de queimaduras!**

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes.

- ▶ Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. A porta do aparelho pode abrir-se bruscamente. Podem sair vapores quentes e chamas.

- ▶ Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool nos alimentos.
- ▶ Não aquecer bebidas espirituosas ( $\geq 15\%$  vol.) no estado não diluído (p. ex., para marinhar ou verter sobre os alimentos).
- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.

**⚠ AVISO – Risco de escaldadura!**

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- ▶ Nunca toque nas peças quentes.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente.

- ▶ Nunca deite água no interior do aparelho quente.

**⚠ AVISO – Risco de ferimentos!**

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.

- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para a limpeza do vidro da porta do forno, pois poderá riscar a superfície.

As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalhar-se.

- ▶ Não coloque as mãos na zona das dobradiças.

O embate com a porta aberta do aparelho pode provocar ferimentos.

- ▶ Mantenha a porta do aparelho fechada durante e após o funcionamento.

O aparelho e as suas peças que estão acessíveis podem ter arestas afiadas.

- ▶ Tenha cuidado ao manusear e limpar.
- ▶ Se possível, use luvas de proteção.

Os componentes do interior da porta do aparelho podem ter arestas vivas.

- ▶ Use luvas de proteção.

**⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!**

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

É perigoso se o cabo elétrico tiver um isolamento danificado.

- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componen-

tes do aparelho quentes ou com fontes de calor.

- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.

- ▶ Nunca opere um aparelho danificado.
- ▶ Para desligar o aparelho da fonte de alimentação nunca puxar pelo cabo elétrico. Remover o cabo elétrico sempre pela ficha.
- ▶ Se o aparelho ou o cabo elétrico estiver avariado, puxe o cabo ou a ficha da tomada ou desligue o fusível no quadro elétrico.
- ▶ Contacte o Serviço de Assistência Técnica.  
→ *Página 17*

#### ⚠ **AVISO – Risco de asfixia!**

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se no mesmo e sufocar.

- ▶ Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.

- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

- ▶ Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

## 1.6 Lâmpada de halogéneo

### ⚠ **AVISO – Risco de queimaduras!**

As lâmpadas do interior do aparelho ficam muito quentes. Mesmo algum tempo depois de desligar, continua a existir o perigo de queimaduras.

- ▶ Não toque na cobertura de vidro.
- ▶ Ao limpar, evite o contacto com a pele.

### ⚠ **AVISO – Risco de choque elétrico!**

Ao substituir a lâmpada, os contactos do casquilho da lâmpada estão sob tensão.

- ▶ Antes de substituir a lâmpada é necessário garantir que o aparelho está desligado, de modo a evitar um possível choque elétrico.
- ▶ Além disso, retire a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro elétrico.

---

## 2 Evite danos materiais

### 2.1 Informações gerais

#### **ATENÇÃO**

Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho e causar danos duradouros ao aparelho. Em caso de deflagração, a porta do aparelho pode abrir-se bruscamente e, possivelmente, cair. Os vidros da porta podem quebrar-se e estilhaçar. Devido à pressão negativa resultante, o interior do aparelho pode ficar consideravelmente deformado para dentro.

- ▶ Não aquecer bebidas espirituosas ( $\geq 15\%$  vol.) no estado não diluído (p. ex., para marinar ou verter sobre os alimentos).

Água na base do interior do aparelho se este estiver a funcionar a temperaturas superiores a  $120\text{ }^{\circ}\text{C}$  dá origem a danos no esmalte.

- ▶ Não inicie o funcionamento se houver água na base do interior do aparelho.
- ▶ Antes do funcionamento, limpar a água na base do interior do aparelho.

Objetos na base do aparelho a uma temperatura superior a  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$  provocam uma acumulação de calor. Os

tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os mesmos e danifica o esmalte.

- ▶ Não coloque acessórios, papel vegetal ou película de qualquer tipo sobre a base do forno.
- ▶ Pouse recipientes na base do forno apenas se estiver regulada uma temperatura inferior a  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Caso se encontre água no interior quente do aparelho, forma-se vapor de água. As mudanças de temperatura podem provocar danos.

- ▶ Nunca deite água no interior do aparelho quente.
- ▶ Nunca coloque recipientes com água na base do aparelho.

A presença prolongada de humidade no interior do aparelho provoca corrosão.

- ▶ Após a utilização, deixe secar o interior do aparelho.
- ▶ Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado.
- ▶ Não guarde alimentos no interior do aparelho.
- ▶ Não entale nada na porta do aparelho.

O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem.

- ▶ Se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro.
- ▶ Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.

Produtos limpa-fornos no interior quente do aparelho danificam o esmalte.

- ▶ Nunca utilizar produtos limpa-fornos no interior quente do aparelho.
- ▶ Antes de voltar a aquecer, remover totalmente os resíduos do interior e da porta do aparelho.

Muita sujidade no vedante pode impedir que a porta do aparelho feche correctamente durante o funcionamento. As frentes dos móveis adjacentes podem ser danificadas.

- ▶ Mantenha o vedante sempre limpo.

- ▶ Nunca utilize o aparelho com o vedante danificado ou sem vedante.

A utilização da porta do aparelho como assento ou suporte pode danificar a porta do aparelho.

- ▶ Não se apoiar, não se sentar, não se pendurar nem se colocar sobre a porta do aparelho.
- ▶ Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.

Uma folha de alumínio no vidro da porta pode dar origem a descolorações permanentes.

- ▶ A folha de alumínio no interior do aparelho não pode entrar em contacto com o vidro da porta.

## 3 Proteção do meio ambiente e poupança

### 3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

- ▶ Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.

### 3.2 Poupar energia

Se respeitar estas indicações, o seu aparelho irá consumir menos energia.

Pré-aquecer o aparelho apenas se a receita ou as recomendações de regulação o determinarem.

- ✓ Ao não pré-aquecer o aparelho, poupa até 20% de energia.

Utilizar formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto.

- ✓ Estas absorvem especialmente bem o calor.

Abriu a porta do aparelho o menos possível durante o funcionamento.

- ✓ A temperatura no interior do aparelho mantém-se e não é necessário reaquecer o aparelho.

Cozer vários alimentos imediatamente uns atrás dos outros ou em paralelo.

- ✓ O interior do aparelho está quente após a primeira cozedura. Deste modo, reduz-se o tempo de cozedura dos bolos seguintes.

No caso de tempos de cozedura mais longos, desligar o aparelho 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura.

- ✓ O calor residual é suficiente para terminar a cozedura dos alimentos.

Retirar do interior do aparelho os acessórios de que não necessita.

- ✓ Não é necessário aquecer acessórios supérfluos.

Deixe descongelar os alimentos congelados antes da confecção.

- ✓ Poupa-se a energia para descongelar os alimentos.

**Nota:** De acordo com a conceção ecológica UE, Diretiva 2023/826, o presente aparelho encontra-se num estado diferente quando está desligado. Este é designado em seguida como modo de baixo consumo energético. Mesmo quando a função principal não está ativa, o aparelho necessita de energia para:

- deteção de acionamento dos comandos touch
- monitorização da abertura de porta
- processamento da hora (sem indicação)

Por definição, não existe nem um modo de "Desligado", nem um "modo de espera", pelo que é utilizada a designação Modo de baixo consumo energético. Para a medição do modo de baixo consumo energético deve utilizar-se a norma EN IEC 60350-1:2023.

## 4 Familiarização

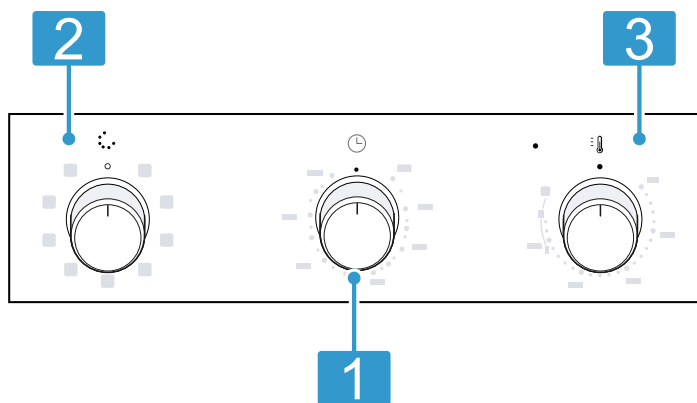
### 4.1 Painéis de comandos

O painel de comandos permite regular todas as funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação.

#### Comandos

Os comandos permitem regular todas as funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação.

Consoante o tipo de aparelho, poderão divergir alguns detalhes da figura, p. ex., a cor e a forma.



### Temporizador

- 1** Com o temporizador pode regular um tempo de duração.  
→ "Temporizador", Página 7

### Seletor de funções

O seletor de funções permite regular os tipos de aquecimento e outras funções.

- 2** Pode rodar o seletor de funções a partir da posição zero 0, para a direita e para a esquerda. Dependendo do modelo do aparelho, o seletor de funções é retrátil. Para engatar ou desengatar na posição zero 0, pressione o seletor de funções.  
→ "Tipos de aquecimento e funções", Página 6

### Seletor de temperatura

O seletor de temperatura permite-lhe regular a temperatura para o tipo de aquecimento e selecionar regulações para outras funções.

- 3** Pode rodar o seletor de temperatura, a partir da posição zero ●, apenas para a direita, até ao bafante e não além disso. Dependendo do modelo do aparelho, o seletor de temperatura é retrátil. Para engatar ou desengatar na posição zero, pressione ● no seletor de temperatura.  
→ "Temperatura e níveis de regulação", Página 6

## Tipos de aquecimento e funções

Para que encontre sempre o tipo de aquecimento adequado para o seu prato, explicamos-lhe as diferenças e as áreas de aplicação.

| Símbolo | Tipo de aquecimento          | Utilização e modo de funcionamento   |
|---------|------------------------------|--|
|         | Ar quente circulante 3D      | Cozer ou assar num ou mais níveis. A ventoinha distribui o calor da resistência circular, que se encontra na parede traseira, uniformemente pelo interior do aparelho. Este tipo de aquecimento é utilizado para determinar o consumo de energia no modo de recirculação do ar e a classe de eficiência energética.                |
|         | Ar quente circulante suave   | Cozinhe determinados pratos cuidadosamente num só nível, sem pré-aquecer. A ventoinha distribui o calor da resistência circular, que se encontra na parede traseira, uniformemente pelo interior do aparelho. Os alimentos são preparados por fases com o calor residual. Idealmente, devem ser ajustadas temperaturas até 200 °C. |
|         | Grelhador, superfície grande | Grelhar alimentos planos, como bifes, salsichas ou tostas. Gratinar alimentos. Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente.   |
|         | Grelhar com circulação de ar | Assar aves, peixes inteiros ou pedaços maiores de carne. A resistência do grelhador e a ventoinha ligam-se e desligam-se alternadamente. A ventoinha espalha o ar quente em torno dos alimentos.   |
|         | Calor superior/inferior      | Cozer ou assar tradicionalmente num só nível. Este tipo de aquecimento é particularmente adequado para bolos com cobertura suculenta. O calor chega uniformemente de cima e de baixo. Este tipo de aquecimento é utilizado para determinar o consumo de energia no modo convencional.  |

### Outras funções

Aqui encontra uma vista geral de outras funções do seu aparelho.

| Símbolo | Função             | Utilização   |
|---------|--------------------|--|
|         | Aquecimento rápido | Pré-aquecer rapidamente o interior do aparelho sem acessórios.<br>→ "Aquecimento rápido", Página 9 |
|         | Lâmpada do forno   | Iluminar o interior do aparelho sem aquecimento.   |

## Temperatura e níveis de regulação

Além dos tipos de aquecimento e das funções, existem diversas regulações.

| Símbolo                     | Função                   | Utilização   |
|-----------------------------|--------------------------|--|
| ●                           | Posição zero             | O aparelho não aquece.   |
| 50 - 275                    | Temperaturas disponíveis | Regule a temperatura no interior do aparelho em °C.  |
| 1, 2, 3<br>ou<br>I, II, III | Potências do grelhador   | Regule as potências do grelhador, conforme o modelo do aparelho, para o grelhador, para a superfície grande e o grelhador ou para a superfície pequena.<br>1 = fraca<br>2 = média<br>3 = forte |

### Indicação de aquecimento

O aparelho mostra quando está a aquecer. A lâmpada indicadora por cima do seletor de temperatura acende-se quando o aparelho está a aquecer. A lâmpada indicadora apaga-se nas pausas de aquecimento.

Se pré-aquecer o forno, o momento ideal para colocar o seu prato é atingido quando a lâmpada indicadora se apaga pela primeira vez.

### Notas

- Se estiver ajustada a função de iluminação do interior do aparelho e uma temperatura, a indicação de aquecimento também se acende. Nessa ocasião, o aparelho não aquece.
- Se o seu aparelho tiver a função de iluminação do interior do aparelho e se estiver regulado um valor de temperatura, a indicação de aquecimento também acende. Nessa ocasião, o aparelho não aquece.
- Devido à inércia térmica, a temperatura indicada pode diferir um pouco da temperatura realmente existente no interior do aparelho.

### Temporizador

Com o temporizador pode regular um tempo de duração até 60 minutos.

**Nota:** O temporizador não tem qualquer influência sobre o funcionamento do forno. Apenas pode ser utilizado como alarme de cozinha.

| Posição | Função                             | Nota explicativa  |
|---------|------------------------------------|---|
| ●       | Posição zero                       | Desligado   |
| △       | fim do tempo de duração programado | Soa um sinal ao chegar ao fim do tempo de duração regulado. |
| △ - 60  | Período de tempo                   | Escala de tempo em minutos                                  |

## 4.2 Interior do aparelho

As funções no interior do aparelho facilitam o funcionamento deste.

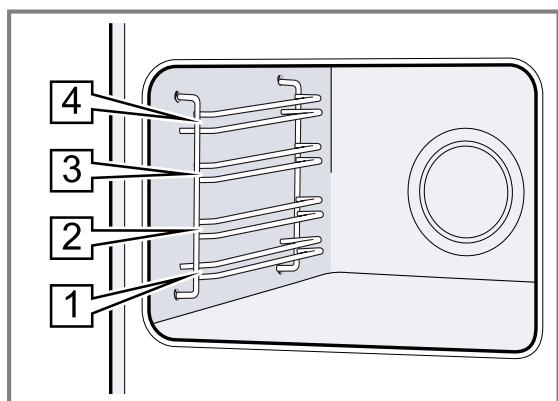
### Estruturas de suporte

Nas estruturas de suporte no interior do aparelho pode inserir acessórios em níveis diferentes.

O interior do aparelho tem 4 níveis de inserção. Os níveis de inserção são contados de baixo para cima.

Pode desengatar as estruturas de suporte, p. ex., para efeitos de limpeza.

→ "Estruturas de suporte", Página 12



### Porta do aparelho

Se abrir a porta do aparelho durante o funcionamento, o funcionamento continua.

### Ventoinha de arrefecimento

A ventoinha de arrefecimento liga-se e desliga-se em função da temperatura do aparelho. O ar quente escapa por cima da porta.

### ATENÇÃO

Não tape a ranhura de ventilação situada por cima da porta do aparelho.

O aparelho aquece demasiado.

- Manter a ranhura de ventilação livre.

Para que o aparelho arrefeça mais depressa depois da utilização, a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar durante algum tempo.

### Água de condensação

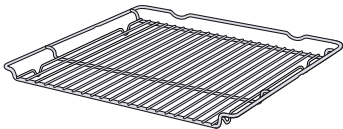
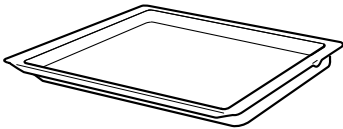
Ao cozinhar pode surgir água de condensação no interior do aparelho e na porta do mesmo. A água de condensação é normal e não prejudica o funcionamento do aparelho. Depois de cozinhar, remova a água de condensação.

### 4.3 Acessórios

Utilize acessórios originais. Estes foram especialmente concebidos para o seu aparelho.

**Nota:** Os acessórios podem deformar-se devido ao calor. A deformação não influencia o funcionamento. Depois de o acessório arrefecer, a deformação desaparece.

Os acessórios fornecidos podem variar em função do tipo de aparelho.

| Acessórios          |   | Utilização   |
|---------------------|---|--|
| Grelha              |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formas</li> <li>▪ Formas para gratinados</li> <li>▪ Recipientes</li> <li>▪ Carne, p. ex., assados ou grelhados</li> <li>▪ Refeições ultracongeladas</li> </ul>  |
| Tabuleiro universal |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bolos húmidos</li> <li>▪ Bolachas</li> <li>▪ Pão</li> <li>▪ Assados grandes</li> <li>▪ Refeições ultracongeladas</li> <li>▪ Recolha de líquidos que escorrem, p. ex., gordura ao grelhar sobre a grelha.</li> </ul> |

#### Função de encaixe

A função de encaixe impede que o acessório se vire ao puxá-lo para fora.

Pode puxar o acessório para fora até cerca de metade, até encaixar. A proteção contra a viragem só funciona se inserir o acessório corretamente no interior do aparelho.

#### Inserir os acessórios no interior do aparelho

Insira sempre os acessórios correctamente no interior do aparelho. Só assim será possível puxar o acessório até cerca de metade sem que vire.

1. Rode o acessório de modo que o entalhe [a] esteja atrás e virado para baixo.
2. Insira o acessório entre as duas hastes guias de um nível de inserção.

3. Insira o acessório por completo de modo que não toque na porta do aparelho.

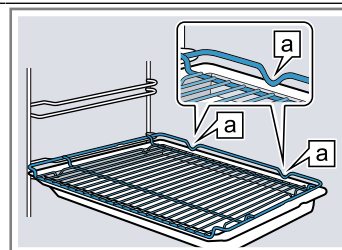
**Nota:** Retire do interior do aparelho os acessórios de que não necessita durante o funcionamento.

#### Combinar acessórios

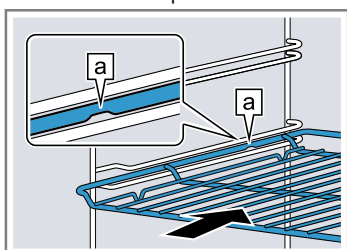
Para recolher líquido que escorre pode combinar a grelha com o tabuleiro universal.

1. Colocar a grelha sobre o tabuleiro universal de modo que ambos os espaçadores [a] traseiros fiquem apoiados sobre o rebordo.
2. Inserir o tabuleiro universal entre as duas hastes guias de um nível de inserção. Nisto, a grelha encontra-se sobre a haste guia superior.

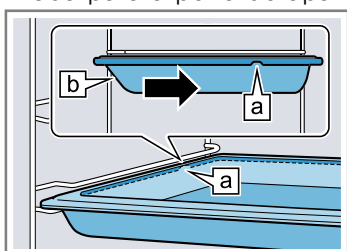
Grelha sobre tabuleiro universal



Grelha Insira a grelha com o lado aberto virado para a porta do aparelho e a curvatura ~ virada para baixo.



Tabuleiro P. ex., tabuleiro universal ou tabuleiro Insira o tabuleiro com a chanfradura [b] virada para a porta do aparelho.



#### Outros acessórios

Poderá adquirir mais acessórios junto do serviço de apoio ao consumidor, no comércio especializado ou através da Internet.

Poderá encontrar uma vasta gama de acessórios para o seu aparelho na Internet ou nos nossos prospectos: [www.balay.es](http://www.balay.es)

Os acessórios são específicos do aparelho. Indique sempre a designação exata (N.º E) do seu aparelho quando efetuar a compra.

Verifique quais os acessórios disponíveis para o seu aparelho na loja online ou junto do serviço de apoio ao consumidor.

## 5 Antes da primeira utilização

Efetue as regulações para a primeira colocação em funcionamento. Limpe o aparelho e os acessórios.

### 5.1 Primeira colocação em funcionamento


Efetue as regulações para a primeira colocação em funcionamento.

### 5.2 Limpar o aparelho antes da primeira utilização

Limpe o interior do aparelho e o acessório, antes de preparar pela primeira vez refeições com o aparelho.

1. Remova os acessórios e os restos da embalagem, tais como bolinhas de esferovite, do interior do aparelho.
2. Antes do aquecimento, limpe as superfícies lisas no interior do aparelho com um pano macio e húmido.

3. Areje a divisão enquanto o aparelho estiver a aquecer.
4. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura. → "Operação base", Página 9

|                     |   |
|---------------------|---|
| Tipo de aquecimento | Ar quente circulante 3D  |
|---------------------|---|

|             |        |
|-------------|--------|
| Temperatura | Máximo |
|-------------|--------|

|                  |        |
|------------------|--------|
| Tempo de duração | 1 hora |
|------------------|--------|

5. Desligue o aparelho após o tempo de duração indicado.
6. Aguarde que o interior do aparelho arrefeça.
7. Limpe as superfícies lisas com solução à base de detergente e um pano multiusos.
8. Limpe o acessório com uma solução à base de detergente e um pano multiusos ou uma escova macia.

## 6 Operação base

### 6.1 Ligar o aparelho

- ▶ Rodar o seletor de função para uma posição fora da posição zero 0.
- ✓ O aparelho está ligado.

### 6.2 Desligar o aparelho

- ▶ Rode o seletor de função para a posição zero 0.
- ✓ O aparelho está desligado.

### 6.3 Tipos de aquecimento e temperatura

1. Regule o tipo de aquecimento com o seletor de função.
2. Com o comando da temperatura, regule a temperatura ou a potência de grelhador.
- ✓ O aparelho começa a aquecer após alguns segundos.

3. Quando a refeição estiver pronta, desligue o aparelho.

**Dica:** Pode encontrar o tipo de aquecimento mais adequado ao seu prato na descrição dos tipos de aquecimento.

### Alterar o tipo de aquecimento

Pode alterar o tipo de aquecimento a qualquer momento.

- ▶ Regule o tipo de aquecimento desejado com o seletor de função.

### Alterar a temperatura

Pode alterar a temperatura a qualquer momento.



- ▶ Com o comando da temperatura, regule para a temperatura pretendida.

## 7 Aquecimento rápido

Para poupar tempo, pode reduzir o tempo de aquecimento com o aquecimento rápido.


Utilize o aquecimento rápido apenas se as temperaturas reguladas forem superiores a 100 °C.

Após o aquecimento rápido, utilizar de preferência os seguintes tipos de aquecimento:

- Ar quente circulante 3D 
- Calor superior/inferior 

### 7.1 Regular o aquecimento rápido

Para conseguir um resultado de cozedura homogéneo, coloque os alimentos no interior do aparelho apenas após o aquecimento rápido.

1. Regule o aquecimento rápido  com o seletor de funções.
2. Regule a temperatura desejada com o seletor de temperatura.
- ✓ Após alguns segundos, o aquecimento rápido inicia-se.
- ✓ Quando o aquecimento rápido terminar, a indicação do aquecimento apaga-se.
3. Regule um tipo de aquecimento adequado com o seletor de funções.
4. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

## 8 Funções de tempo

O seu aparelho dispõe de uma função de tempo que permite regular o temporizador.

### 8.1 Temporizador

O temporizador pode ser utilizado como um alarme de cozinha.

O temporizador funciona em paralelo com outras regulações. O temporizador pode ser regulado em qualquer altura, mesmo que o aparelho esteja desligado.

**Nota:** O temporizador não tem qualquer influência sobre o funcionamento do forno. Apenas pode ser utilizado como alarme de cozinha.

### Regular o temporizador

O temporizador pode ser regulado até 60 minutos com o aparelho ligado ou desligado.

1. Regular o temporizador para o tempo de duração pretendido.
2. Quando chegar ao fim o tempo do temporizador:
  - ▶ ouve-se um sinal. O temporizador passa automaticamente para a posição Desligado ●.

## 9 Limpeza e manutenção

Para que o seu aparelho se mantenha durante muito tempo operacional, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa do mesmo.

### 9.1 Produto de limpeza

Não utilizar produtos de limpeza inadequados, por forma a não danificar as diversas superfícies do aparelho.

#### ⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

#### ATENÇÃO

Produtos de limpeza inadequados danificam as superfícies do aparelho.

- ▶ Não utilizar produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.

- ▶ Não utilizar produtos de limpeza com elevado teor de álcool.
- ▶ Não utilizar esfregões de palha-de-aço ou esponjas abrasivas.
- ▶ Não utilizar produtos de limpeza enquanto o aparelho ainda estiver quente.

Produtos limpa-fornos no interior quente do aparelho danificam o esmalte.

- ▶ Não utilizar produtos limpa-fornos no interior quente do aparelho.
- ▶ Antes de voltar a aquecer, remover totalmente os resíduos do interior e da porta do aparelho.

Panos esponja novos contêm resíduos resultantes da produção.

- ▶ Lave bem os panos esponja novos, antes de os utilizar.

### Produtos de limpeza adequados

Utilize apenas produtos de limpeza adequados para as várias superfícies no seu aparelho.

Observe as instruções relativas à limpeza do aparelho.

→ "Limpeza do aparelho", Página 11

### Aparelho

| Superfície  | Produtos de limpeza adequados  | Notas   |
|---|--|---|
| Aço inoxidável  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Solução quente à base de detergente</li> <li>▪ Produtos de tratamento específicos para aço inoxidável para superfícies quentes</li> </ul> | <p>Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina de superfícies em aço inoxidável, para evitar corrosão.</p> <p>Aplice uma camada fina do produto de tratamento para aço inoxidável.</p> |
| Superfícies esmaltadas, em plástico, lacadas ou com impressões p. ex., o painel de comandos | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Solução quente à base de detergente</li> </ul>  | <p>Não utilize produtos limpa-vidros ou raspadores para vidros.</p>   |
| Botões  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Solução quente à base de detergente</li> </ul>  | <p>Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio.</p> <p>Não retirar nem limpar com produtos abrasivos.</p>   |

**Tampa do aparelho**

| Área             | Produtos de limpeza adequados  | Notas  |
|------------------|--|--|
| Vidros da porta  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Solução quente à base de detergente</li> </ul>  | <p>Não utilize raspadores para vidros nem esfregões de arame.</p> <p><b>Dica:</b> Para proceder a uma limpeza profunda, desmontar os vidros da porta.<br/>→ "Porta do aparelho", Página 13</p> |
| Moldura da porta | <ul style="list-style-type: none"> <li>De aço inoxidável: Produto de limpeza para aço inoxidável:</li> <li>De plástico: Solução quente à base de detergente</li> </ul> | <p>Não utilize produtos limpa-vidros ou raspadores para vidros.</p> <p><b>Dica:</b> Para permitir uma limpeza a fundo, retire a tampa da cobertura.<br/>→ "Porta do aparelho", Página 13</p>   |
| Puxador da porta | <ul style="list-style-type: none"> <li>Solução quente à base de detergente</li> </ul>  | Para evitar sujidades persistentes, remover imediatamente o anticalcário do puxador da porta.  |
| Vedante da porta | <ul style="list-style-type: none"> <li>Solução quente à base de detergente</li> </ul>  | Não retirar nem limpar com produtos abrasivos.   |

**Placa de cozinhar**

| Área                               | Produtos de limpeza adequados   | Notas  |
|------------------------------------|---|--|
| Superfícies esmaltadas             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Solução quente à base de detergente</li> <li>Água com vinagre</li> <li>Produto limpa-fornos</li> </ul> | <p>Em caso de forte sujidade, deixe amolecer e utilize uma escova ou um esfregão de aço inoxidável.</p> <p>Para que a placa de cozinhar possa secar após a limpeza, deixe a tampa do aparelho aberta.</p> <p><b>Notas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A altas temperaturas o esmalte é queimado, o que dá origem a pequenas diferenças de cor. A capacidade funcional do aparelho não é afetada por isso.</li> <li>Não é possível esmaltar totalmente as arestas de tabuleiros finos pelo que podem estar rugosas. A proteção anti-corrosão não é prejudicada.</li> <li>Os resíduos de alimentos dão origem a uma camada branca nas superfícies esmaltadas. A camada é inofensiva para a saúde. A capacidade funcional do aparelho não é afetada por isso. Pode remover esta camada com ácido cítrico.</li> </ul> |
| Tampa de vidro na lâmpada no forno | <ul style="list-style-type: none"> <li>Solução quente à base de detergente</li> </ul>   | Em caso de forte sujidade, utilize um produto limpa-fornos.  |
| Estruturas de suporte              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Solução quente à base de detergente</li> </ul>   | <p>Em caso de forte sujidade, deixe amolecer e utilize uma escova ou um esfregão de arame.</p> <p><b>Dica:</b> Para fins de limpeza, desengate as estruturas de suporte.<br/>→ "Estruturas de suporte", Página 12</p>  |
| Acessórios                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Solução quente à base de detergente</li> <li>Produto limpa-fornos</li> </ul>                           | <p>Em caso de forte sujidade, deixe amolecer e utilize uma escova ou um esfregão de aço inoxidável.</p> <p>Os recipientes esmaltados são adequados para máquina de lavar loiça.</p>  |

**9.2 Limpeza do aparelho**

Para evitar danos no aparelho, limpe o seu aparelho apenas como indicado e com produtos de limpeza adequados.

**⚠ AVISO – Risco de queimaduras!**

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

**⚠ AVISO – Risco de incêndio!**

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se.

- ▶ Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.

**Requisito:** Observar as indicações relativas aos produtos de limpeza.

→ "Produto de limpeza", Página 10

1. Limpar o aparelho com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos.
  - ▶ Em algumas superfícies pode utilizar produtos de limpeza alternativos.  
→ "Produtos de limpeza adequados", Página 10
2. Seque com um pano macio.

### 9.3 Limpar os comandos

#### ⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Não retire os comandos para a limpeza.
- ▶ Não utilizar panos de esponja molhados.

1. Observar as informações relativas aos produtos de limpeza.

2. Limpar com um pano de esponja húmido e uma solução quente à base de detergente.
3. Secar com um pano macio.

### 9.4 Limpar as superfícies de aço inoxidável

1. Observar as informações relativas aos produtos de limpeza.
2. Limpar com um pano de esponja e uma solução quente à base de detergente, no sentido de polimento.
3. Secar com um pano macio.
4. Aplicar uma camada fina do produto de limpeza de aço inoxidável com um pano macio.

**Dica:** Os produtos de limpeza de aço inoxidável adequados podem ser adquiridos junto da Assistência técnica ou na loja online.

## 10 Estruturas de suporte

Para limpar bem as estruturas de suporte e o interior do aparelho, pode retirar as estruturas de suporte.

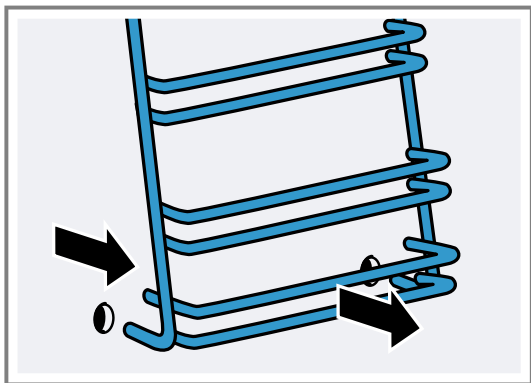
### 10.1 Desencaixar as estruturas de suporte

#### ⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

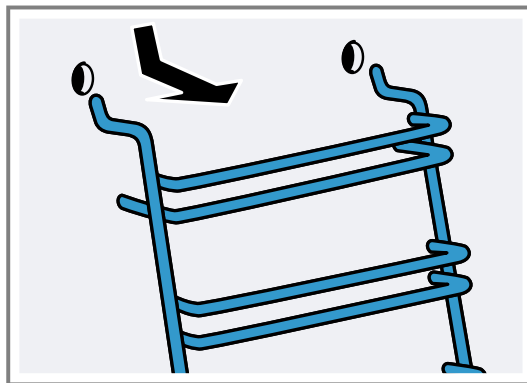
As estruturas de suporte podem estar muito quentes.

- ▶ Nunca toque nas estruturas de suporte se estas estiverem quentes.
- ▶ Deixe arrefecer o aparelho.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas a uma distância segura.

1. Segure a estrutura de suporte em baixo e puxe-a ligeiramente para a frente. Puxe os pinos de extensão na zona inferior da estrutura de suporte para fora dos orifícios de fixação.

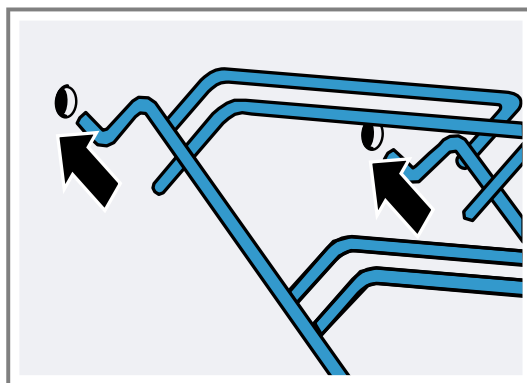


2. Em seguida, puxe a estrutura de suporte completa primeiro para baixo e, depois, puxe-a para a frente e retire-a.



### 10.2 Encaixar as estruturas de suporte

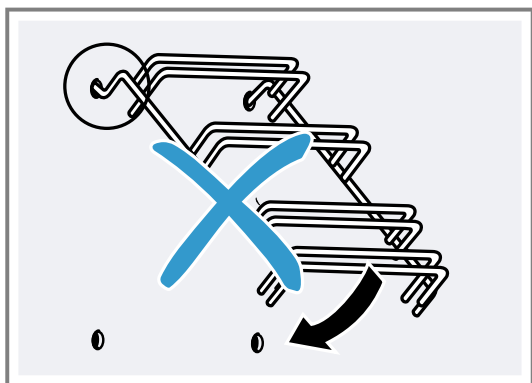
1. Coloque ambos os ganchos nos orifícios superiores, por cima da estrutura de suporte.



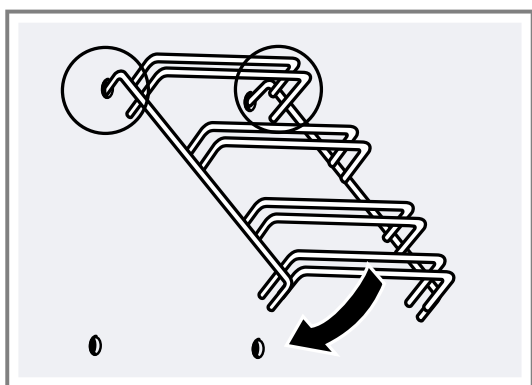
2. **ATENÇÃO** – Montagem errada

- ▶ Nunca mova a estrutura antes de os dois ganchos estarem completamente fixos nos orifícios superiores.

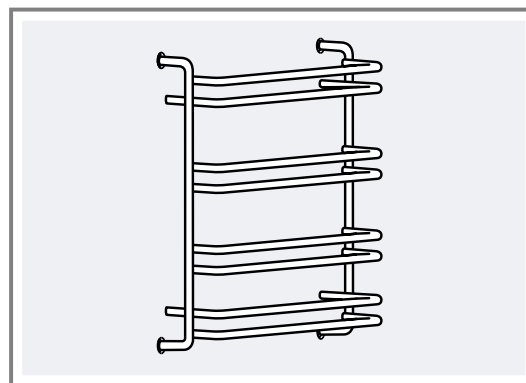
res. De contrário, a camada esmaltada pode ser danificada e rachar.



3. Os dois ganchos devem estar totalmente encaixados nos orifícios superiores. Mova a estrutura lenta e cuidadosamente para baixo, e encaixe nos orifícios inferiores.



4. Encaixe ambas as estruturas de suporte nas paredes laterais do forno.



Com as estruturas correctamente montadas, a distância entre os dois níveis do tabuleiro superiores é maior.

## 11 Porta do aparelho

Normalmente, basta que limpe o lado de fora da porta do aparelho. Se a porta do aparelho estiver muito suja, tanto no exterior como no interior, é possível retirar e lavar a porta do aparelho.

### 11.1 Dobradiças da porta

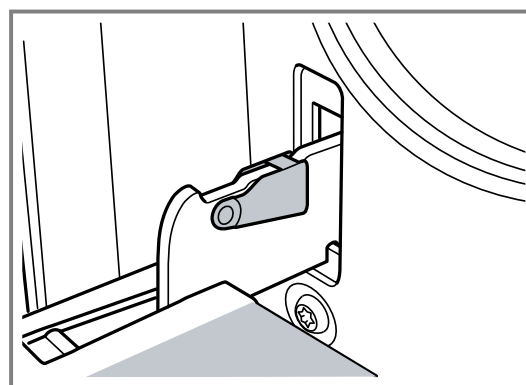
#### ⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

Quando as dobradiças estão desbloqueadas, podem fechar-se com muita força.

- ▶ Ao abrir a porta do aparelho, certifique-se que as patilhas de bloqueio estão completamente fechadas ou completamente abertas.

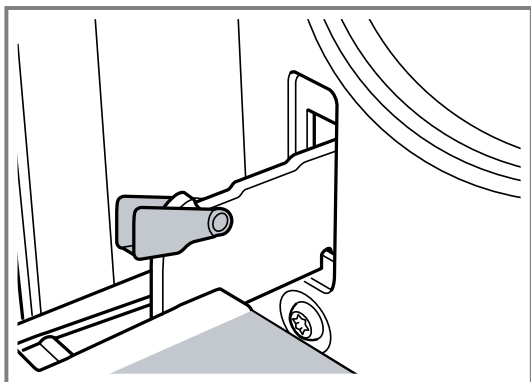
1. As dobradiças da porta do forno dispõem respetivamente de uma alavanca de bloqueio. Quando a ala-

vanca de bloqueio está fechada, a porta do forno está segura.



Não pode ser desengatada.

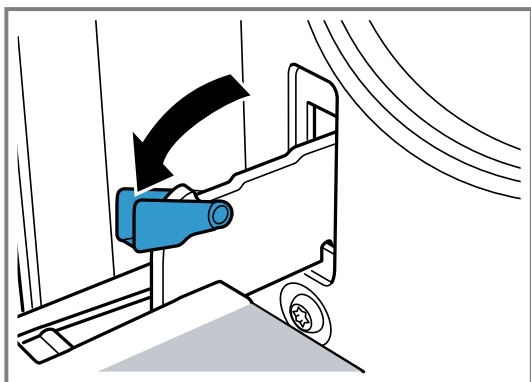
- Quando as alavancas de bloqueio estão abertas para desengatar a porta do forno, as dobradiças estão seguras.



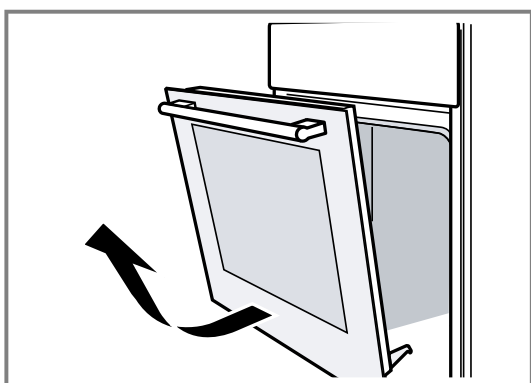
As dobradiças não podem fechar-se.

### 11.2 Retirar a porta do aparelho

- Abra completamente a porta do forno.
- Abra as alavancas de bloqueio na dobradiça esquerda e direita.



- Feche a porta do forno até ao batente. Segure-a com as duas mãos, à esquerda e à direita. Feche-a mais um pouco e puxe-a para fora.



### 11.3 Desmontar os vidros da porta

Para uma melhor limpeza, pode desmontar os vidros da porta do forno.

#### ⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

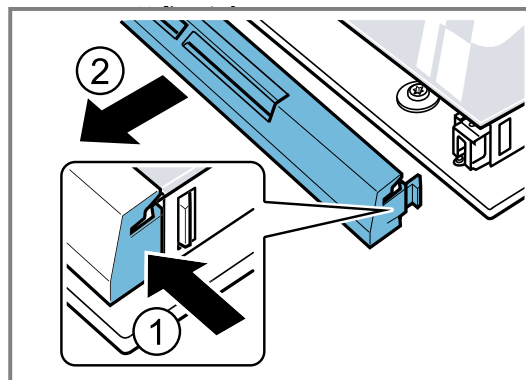
O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.

- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para a limpeza do vidro da porta do forno, pois poderá riscar a superfície.

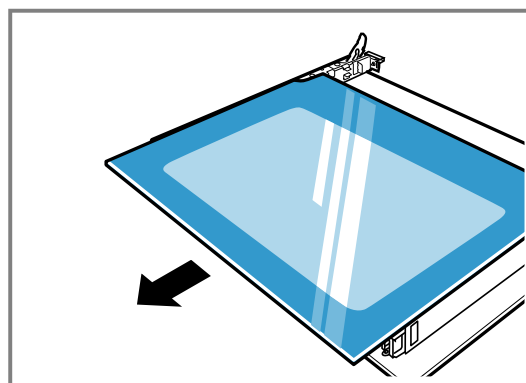
Os componentes na porta do aparelho podem ser pontiagudos.

- ▶ Utilize luvas.

- Desengate a porta do forno.  
→ "Retirar a porta do aparelho", Página 14
- Deite-a sobre um pano, com a pega para baixo.
- Para desmontar a cobertura superior da porta do forno, pressione a patilha com os dedos do lado esquerdo e direito. Puxe a cobertura para fora e remova-a.

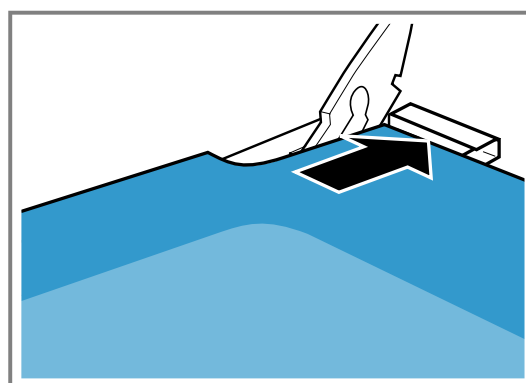


- Levante o vidro superior e retire-o para fora.



### 11.4 Montar os vidros da porta

- Segure o vidro superior em ambos os lados e insira-o na diagonal, empurrando-o para trás.



Insira o vidro nas duas aberturas no lado inferior. A superfície lisa tem de estar do lado de fora e a superfície áspera do lado de dentro.

- Coloque a cobertura em cima, na porta do forno, e pressione-a.  
As patilhas têm de encaixar de ambos os lados.
- Engate a porta do forno.  
→ "Engatar a porta do aparelho", Página 15

**Nota:** Só deve usar o forno depois de os vidros estarem corretamente montados.

### 11.5 Engatar a porta do aparelho

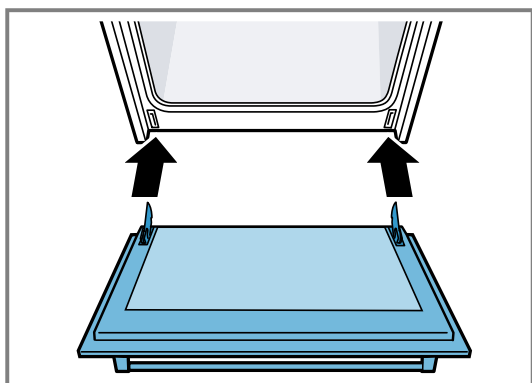
Volte a engatar a porta do forno seguindo a ordem inversa.

#### ⚠ **AVISO – Risco de ferimentos!**

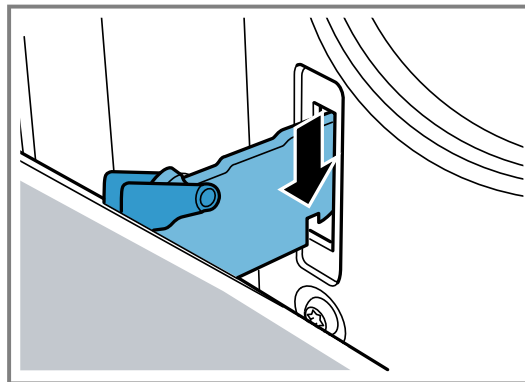
A porta do forno pode cair involuntariamente ou uma dobradiça pode fechar-se subitamente.

▶ Neste caso, não segure na dobradiça. Contacte a Assistência Técnica.

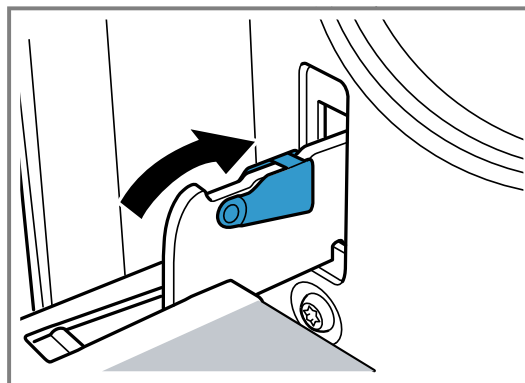
1. Ao engatar a porta do forno, certifique-se de que ambas as dobradiças são introduzidas no sentido da abertura.



2. O entalhe na dobradiça tem de engatar em ambos os lados.



3. Volte a fechar ambas as alavancas de bloqueio.



4. Feche a porta do aparelho.

### 11.6 Segurança adicional da porta

Existem equipamentos de proteção adicionais que impedem o contacto com as portas do forno. Aplique os equipamentos de proteção caso existam crianças perto do forno. Pode adquirir este acessório especial 11023590 através do Serviço de Assistência Técnica.

#### ⚠ **AVISO – Risco de queimaduras!**

No caso de tempos de cozedura prolongados, a porta do forno pode ficar muito quente.

▶ Mantenha as crianças pequenas sob supervisão enquanto o forno estiver em funcionamento.

## 12 Eliminar falhas

Pequenas anomalias no aparelho podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

#### ⚠ **AVISO – Risco de ferimentos!**

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.  
→ "Assistência Técnica", Página 17

#### ⚠ **AVISO – Risco de choque elétrico!**

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.

- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

## 12.1 Falhas de funcionamento

| Avaria                   | Causa e resolução de problemas   |
|--------------------------|--|
| O aparelho não funciona. | A ficha do cabo de alimentação não está inserida. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ligue o aparelho à corrente elétrica.</li> </ul>                                  |
|                          | O fusível na caixa de fusíveis foi acionado. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis.</li> </ul>                                   |
|                          | Faltou a alimentação elétrica. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar.</li> </ul> |

## 12.2 Substituir a lâmpada do forno

Se a iluminação no interior do aparelho se fundir, substitua a lâmpada do forno.

**Nota:** Lâmpadas de halógeno de 230 V, 40 - 43 watts, resistentes ao calor, podem ser adquiridas junto da assistência técnica ou no comércio especializado. Utilize apenas estas lâmpadas. Segure lâmpadas de halógeno novas apenas com um pano limpo e seco. Desta forma, prolonga-se a vida útil da lâmpada.

### ⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

### ⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

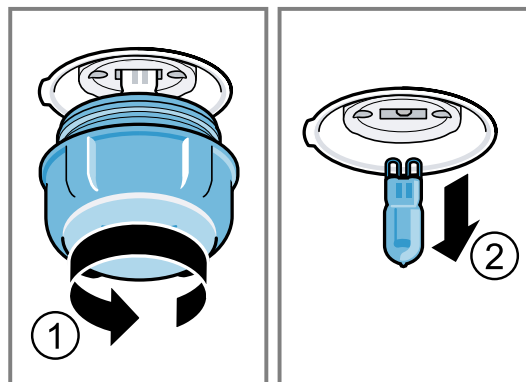
Ao substituir a lâmpada, os contactos do casquilho da lâmpada estão sob tensão.

- ▶ Antes de substituir a lâmpada é necessário garantir que o aparelho está desligado, de modo a evitar um possível choque elétrico.
- ▶ Além disso, retire a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

### Requisitos

- O aparelho está desligado da corrente elétrica.
- O interior do aparelho está arrefecido.

- Está disponível lâmpada de halógeno nova para substituição.
1. Para evitar danos, coloque um pano da loiça no interior do aparelho.
  2. Rode a tampa de vidro para a esquerda.
  3. Puxe a lâmpada de halógeno para fora, sem a rodar.



4. Insira a nova lâmpada de halógeno e pressione-a com firmeza no suporte. Preste atenção à posição dos pinos.
5. Conforme o tipo de aparelho, a tampa de vidro está equipada com um anel de vedação. Coloque o anel de vedação.
6. Enrosque a tampa de vidro.
7. Retire o pano da loiça do interior do aparelho.
8. Ligue o aparelho à corrente elétrica.

## 13 Transportar e eliminar

Aqui fica a saber como preparar o seu aparelho para o transporte. Ficará também a saber como eliminar aparelhos usados.

### 13.1 Eliminar o aparelho usado

Através duma eliminação compatível com o meio ambiente, podem ser reutilizadas matérias-primas valiosas.

1. Desligar a ficha de rede do cabo elétrico.
2. Cortar o cabo elétrico.
3. Elimine o aparelho de forma ecológica.

Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

## 13.2 Transportar o aparelho

Guarde a embalagem original do aparelho. Transporte o aparelho apenas na embalagem original. Observe as setas de transporte na embalagem.

1. Fixe todas as peças móveis no e sobre o aparelho com uma fita adesiva, que possa ser removida sem deixar vestígios.
2. Para evitar uma danificação do aparelho, insira todos os acessórios, tais como, tabuleiros, nos respectivos compartimentos, com uma caixa de cartão fina nos bordos.

3. Para evitar um esbarramento na face interior do vidro da porta, coloque uma caixa de cartão ou semelhante entre a parte dianteira e traseira.
4. Fixe a porta e, se existente, a tampa superior aos lados do aparelho, utilizando uma fita adesiva.

### Caso a embalagem original já não exista

1. Para assegurar uma proteção suficiente contra eventuais danos de transporte, acondicione o aparelho numa embalagem protetora.
2. Transporte o aparelho em posição vertical.
3. Não segure no aparelho pelo puxador da porta ou pelas ligações na parte traseira, dado que estas poderão danificar-se.
4. Não coloque objetos pesados sobre o aparelho.

## 14 Assistência Técnica

Pode adquirir peças de substituição originais relevantes para o funcionamento em conformidade com o regulamento relativo aos requisitos de conceção ecológica junto da nossa Assistência Técnica para um tempo de duração de, pelo menos, 10 anos a partir da colocação do seu aparelho no mercado dentro do Espaço Económico Europeu.

Além disso, na nossa Assistência Técnica pode ainda obter outras peças sobresselentes originais relevantes para o funcionamento e armazenáveis, até 15 anos a partir da colocação do seu aparelho no mercado.

Para mais informações deve contactar a nossa Assistência Técnica.

**Nota:** A Assistência Técnica é gratuita no âmbito das condições de garantia do fabricante.

Pode obter informações detalhadas sobre a duração e as condições de garantia no seu país junto do nosso serviço de apoio ao consumidor, do comerciante ou na nossa página web, por meio do código QR no documento em anexo referente aos contactos de serviço e condições de garantia.

Pode encontrar os dados de contacto do serviço de apoio ao consumidor por meio do código QR no documento em anexo referente aos contactos de serviço condições de garantia ou na nossa página Web.

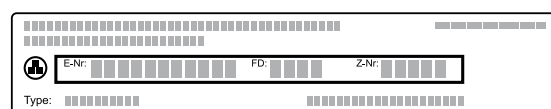
Este produto dispõe de luzes da classe de eficiência energética G.

Encontra informações de acordo com o Regulamento (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 e (EU) 2023/826 online em [www.balay.es](http://www.balay.es), na página do produto e na página de serviço do seu aparelho no manual de instruções e documentos adicionais.

### 14.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD)

Se contactar os serviços técnicos, necessitará do número do produto (E-Nr.) e do número de fabrico (FD) que se encontram na placa de características do aparelho.

Encontra a placa de características com os números quando abre a porta do aparelho.



Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

## 15 Como obter bons resultados

Encontrará aqui as regulações adequadas, bem como os melhores acessórios e recipientes, para diferentes refeições. As recomendações estão adaptadas na perfeição ao seu aparelho.

Encontra tabelas de cozedura detalhadas para o seu aparelho e sugestões para cozer com o seu aparelho nas instruções na Internet:

[www.balay.es](http://www.balay.es)

### 15.1 Indicações de preparação

Respeite estas informações durante a preparação de refeições.

- A temperatura e o tempo de duração dependem da quantidade e da receita. Por esse motivo, são indica-

das zonas de regulação. Selecione primeiro o valor mais baixo.

- Os valores de regulação são aplicáveis à introdução da refeição no aparelho frio. Insira o acessório no interior do aparelho apenas após o pré-aquecimento.
- Retire do interior do aparelho os acessórios de que não necessita.
- Assegure-se de que insere o acessório com o lado correto.

### 15.2 Indicações sobre a cozedura

Durante a cozedura, utilize os níveis de inserção indicados.

| Cozer num só nível                                    | Altura |
|---|--------|
| Massas levedadas/pastelaria ou forma sobre a grelha   | 2      |
| Massas alimentícias planas/pastelaria ou no tabuleiro | 2 - 3  |

| Cozer em vários níveis | Altura |
|------------------------|--------|
| Tabuleiro universal    | 3      |
| Tabuleiro              | 1      |
| Formas sobre a grelha: | Altura |
| primeira grelha        | 3      |
| segunda grelha         | 1      |

#### Notas

- Para cozer em vários níveis, utilize o ar quente circulante. Os alimentos inseridos ao mesmo tempo não ficam necessariamente prontos ao mesmo tempo. Num caso destes, pode retirar o prato já cozinhado e continuar a cozinhar o outro tabuleiro. Se necessário, pode alterar a posição e a direção dos tabuleiros.
- Coloque as formas lado a lado ou sobrepostas alternadamente no interior do aparelho. A preparação simultânea de pratos permite-lhe poupar energia.
- Para um resultado de cozedura ideal, recomendamos a utilização de formas escuras de metal.

### 15.3 Recomendações para assar e grelhar

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução de aves, carne ou peixe acabados de sair do frigorífico, sem recheio e prontos a assar no interior frio do aparelho.

#### ATENÇÃO

Alimentos ácidos podem danificar a grelha

- ▶ Não ponha alimentos ácidos, como fruta ou alimentos para grelhar condimentados com uma marinada ácida, diretamente em cima da grelha.
- Quanto maior for a ave, carne ou peixe, tanto mais baixa é a temperatura e, em consequência, tanto maior o tempo de cozedura.
- Vire aves, carne e peixe após aprox. 1/2 a 2/3 do tempo indicado.
- Para aves, adicione um pouco de líquido no recipiente. Cubra o fundo do recipiente com uma altura de aprox. 1-2 cm de líquido.
- Ao virar aves, certifique-se de que, primeiro, o lado do peito ou da pele fica virado para baixo.
- Vire as peças a grelhar com uma pinça para grelhados. Se espetar um garfo na carne, esta perde suco e ficará seca.
- Os bifés só devem ser temperados com sal depois de grelhados. O sal retira a água à carne.

#### Informação para pessoas alérgicas ao níquel

Pequenas quantidades de níquel podem, em casos raros, passar para os alimentos.

### 15.4 Seleção de alimentos

| Alimento  | Acessório / recipiente                          | Nível de inserção | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C / Potência do grelhador | Tempo de duração em min |
|---|---|-------------------|---------------------|---|-------------------------|
| Bolo de massa batida, simples                                     | Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês | 2                 | ☼                   | 160-180                                   | 50-60                   |
| Bolo de massa batida, simples, 2 níveis                           | Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês | 3+1               | ☼                   | 140-160                                   | 60-80                   |
| Tarte de fruta ou queijo fresco batido com base de massa quebrada | Forma de mola Ø 26 cm                           | 2                 | ☐                   | 160-180                                   | 70-90                   |
| Bolo simples, 6 ovos  | Forma de mola Ø 28 cm                           | 2                 | ☼                   | 160-170                                   | 35-45                   |
| Torta enrolada  | Tabuleiro universal                             | 2                 | ☐                   | 170-190 <sup>1</sup>                      | 15-20                   |
| Bolo de massa quebrada com cobertura húmida                       | Tabuleiro universal                             | 2                 | ☐                   | 160-180                                   | 60-90                   |
| Queques   | Tabuleiro para queques na grelha                | 2                 | ☐                   | 170-190                                   | 20-40                   |
| Produtos de pastelaria fina, com fermento                         | Tabuleiro universal                             | 3                 | ☼                   | 150-170                                   | 25-35                   |
| Bolachas  | Tabuleiro universal                             | 3                 | ☐                   | 140-160                                   | 20-30                   |
| Bolachas, 2 níveis  | Tabuleiro universal + Tabuleiro                 | 3+1               | ☼                   | 130-150                                   | 25-35                   |

<sup>1</sup> Pré-aqueça o aparelho.

| Alimento  | Acessório / recipiente                      | Nível de inserção | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C / Potência do grelhador | Tempo de duração em min |
|---|---|-------------------|---------------------|---|-------------------------|
| Pão, 1000 g, em forma de bolo inglês e sem forma                | Tabuleiro universal ou Forma de bolo inglês | 2                 |                     | 200-220                                   | 35-50                   |
| Pizza, fresca   | Tabuleiro universal                         | 2                 |                     | 190-210                                   | 20-30                   |
| Pizza, fresca, base de massa fina                               | Tabuleiro universal                         | 2                 |                     | 250-270 <sup>1</sup>                      | 15-25                   |
| Quiche, tarte suíça   | Forma de tarte                              | 1                 |                     | 210-230                                   | 40-50                   |
| Soufflé, salgado, fresco, ingredientes cozinhados               | Forma para gratinados                       | 2                 |                     | 200-220                                   | 30-60                   |
| Frango, 1,3 kg, sem recheio                                     | Recipiente aberto                           | 2                 |                     | 200-220                                   | 60-70                   |
| Pedaços de frango, 250 g cada                                   | Recipiente aberto                           | 3                 |                     | 220-230                                   | 30-35                   |
| Ganso, sem recheio, 3 kg  | Recipiente aberto                           | 2                 |                     | 170-190                                   | 120-140                 |
| Carne de porco para assar sem coura-to, p. ex., cachaço, 1,5 kg | Recipiente aberto                           | 1                 |                     | 180-200                                   | 140-160                 |
| Lombo de vaca, no ponto, 1 kg                                   | Recipiente aberto                           | 3                 |                     | 210-220                                   | 45-55                   |
| Carne de vaca para estufar, 1,5 kg                              | Recipiente fechado                          | 2                 |                     | 200-220                                   | 100-120 <sup>2</sup>    |
| Rosbife, no ponto, 1,5 kg                                       | Recipiente aberto                           | 2                 |                     | 200-220                                   | 60-70                   |
| Hambúrguer, 3-4 cm de espessura                                 | Grelha                                      | 4                 |                     | 3 <sup>3</sup>                            | 25-30 <sup>4</sup>      |
| Perna de borrego sem osso, no ponto, 1,5 kg                     | Recipiente aberto                           | 2                 |                     | 170-190                                   | 70-80 <sup>5</sup>      |
| Peixe, grelhado, inteiro 300 g, p. ex., truta                   | Grelha                                      | 2                 |                     | 2   | 20-25 <sup>4</sup>      |

## 15.5 Iogurte

Com o seu aparelho também pode fazer iogurte caseiro.

### Fazer iogurte

1. Retire os acessórios e as estruturas de suporte do interior do aparelho.
2. Aquecer 1 litro de leite com 3,5 % de gordura na placa de cozinhar a 90 °C e deixe arrefecer até aos 40 °C. Aqueça leite ultrapasteurizado apenas até aos 40 °C.

3. Misture 30 g de iogurte no leite.

4. Deite a massa em recipientes pequenos, p. ex. em pequenos frascos com tampa.

5. Cubra os recipientes com película, p. ex. com película aderente.

6. Coloque os recipientes na base do aparelho.

7. Regule o aparelho em conformidade com a recomendação de regulação.

8. Após a preparação, deixe o iogurte repousar no frigorífico.

## Iogurte

| Prato   | Acessório/recipiente | Nível de inserção | Tipo de aquecimento / Função | Temperatura em °C | Tempo de duração, minutos |
|---------|----------------------|-------------------|------------------------------|-------------------|---------------------------|
| Iogurte | Taça / frasco        | Base do aparelho  |                              | -                 | 4-5 horas                 |

## 15.6 Refeições de teste

Estas vistas gerais foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar a verificação do aparelho de acordo com a norma EN 60350-1.

### Cozer

Respeite estas informações ao cozer refeições de teste.

#### Indicações gerais

- Os valores de regulação são aplicáveis à introdução da refeição no aparelho frio.

<sup>1</sup> Pré-aqueça o aparelho.

<sup>2</sup> No início, adicionar líquido no recipiente, a peça para assar deve ficar pelo menos 2/3 dentro do líquido

<sup>3</sup> Vire os alimentos após 2/3 do tempo total.

<sup>4</sup> Inserir o tabuleiro universal por baixo da grelha.

<sup>5</sup> Não virar o alimento. Cobrir o fundo com água.

**pt** Como obter bons resultados

- Respeite as indicações relativas ao pré-aquecimento contidas nas tabelas. Os valores de regulação não preveem o aquecimento rápido.
- Para cozer, começar por utilizar a mais baixa das temperaturas indicadas.

### Níveis de inserção

Níveis de inserção para cozer num só nível:

- Tabuleiro universal / tabuleiro: nível 3
- Formas sobre a grelha: nível 2

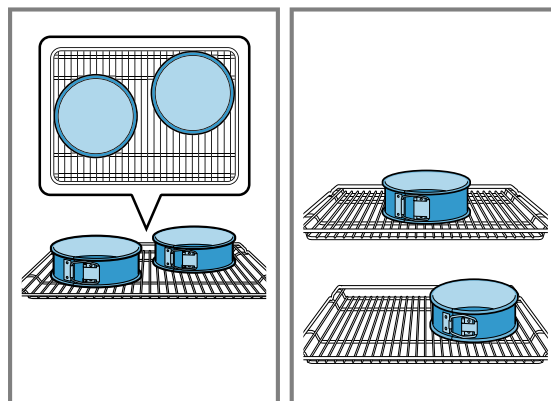
**Nota:** Biscoitos inseridos ao mesmo tempo em tabuleiros ou formas podem não ficar cozidos ao mesmo tempo.

Níveis de inserção para cozer em dois níveis:

- Tabuleiro universal, nível 3  
Tabuleiro: nível 1
- Formas sobre a grelha:  
primeira grelha: nível 3  
segunda grelha: nível 1

Cozer com duas formas de mola:

Se o seu aparelho permitir cozinhar em vários níveis, coloque as formas lado a lado ou sobrepostas alternadamente no interior do aparelho.



## Cozer

| Prato                       | Acessório/recipiente                  | Nível de inserção | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C    | Tempo de duração, minutos |
|-----------------------------|---------------------------------------|-------------------|---------------------|----------------------|---------------------------|
| Biscoitos                   | Tabuleiro universal                   | 3                 | ☐                   | 140-150              | 30-40                     |
| Biscoitos                   | Tabuleiro universal                   | 3                 | ⊕                   | 140-150              | 30-40                     |
| Biscoitos, 2 níveis         | Tabuleiro universal<br>+<br>Tabuleiro | 3+1               | ⊕                   | 140-150 <sup>1</sup> | 30-45                     |
| Bolinhos                    | Tabuleiro universal                   | 3                 | ☐                   | 150 <sup>1</sup>     | 25-35                     |
| Bolinhos                    | Tabuleiro universal                   | 3                 | ⊕                   | 150 <sup>1</sup>     | 25-35                     |
| Bolinhos, 2 níveis          | Tabuleiro universal<br>+<br>Tabuleiro | 3+1               | ⊕                   | 150 <sup>1</sup>     | 25-35                     |
| Pão-de-ló de água           | Forma de mola<br>Ø 26 cm              | 2                 | ☐                   | 160-170 <sup>2</sup> | 30-40                     |
| Pão-de-ló de água           | Forma de mola<br>Ø 26 cm              | 2                 | ⊕                   | 170                  | 30-40                     |
| Pão-de-ló de água, 2 níveis | Forma de mola<br>Ø 26 cm              | 3+1               | ⊕                   | 150-160 <sup>2</sup> | 30-45                     |

## Grelhar

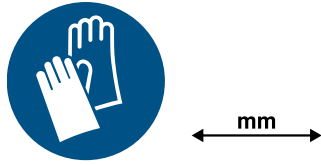
| Alimento      | Acessório / recipiente | Nível de inserção | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C / Potência do grelhador | Tempo de duração em min |
|---------------|------------------------|-------------------|---------------------|---|-------------------------|
| Dourar tostas | Grelha                 | 4                 | ☐                   | 3   | 0,2-1,5                 |

<sup>1</sup> Pré-aquecer o aparelho durante 5 minutos. Nos aparelhos com a função Aquecimento rápido não utilizar esta função para pré-aquecer.

<sup>2</sup> Pré-aquecer o aparelho. Nos aparelhos com a função Aquecimento rápido não utilizar esta função para pré-aquecer.

## 16 Instruções de montagem

Respeite estas informações durante a instalação do aparelho.



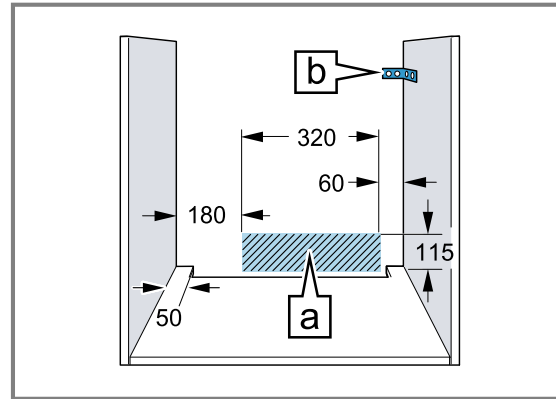
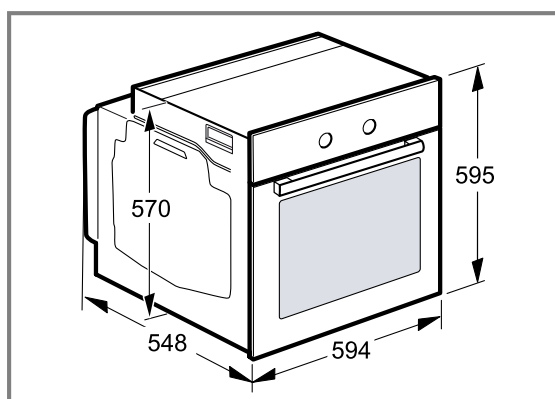
### 16.1 Indicações importantes

Este aparelho está concebido para uma utilização a uma altitude de, no máximo, 4000 m acima do nível do mar. Não utilize o puxador da porta para transportar ou montar o aparelho. O aparelho tem de estar desligado da corrente durante a realização de qualquer trabalho de montagem.

- Só uma montagem correcta, respeitando estas instruções de montagem, garante uma utilização com segurança. Os danos causados por uma montagem inadequada são da responsabilidade do instalador.
- Examine o aparelho depois de o desembalar. Caso se verifiquem danos provocados durante o transporte, não ligue o aparelho.
- Observe as fichas de montagem para a instalação de acessórios.
- Remova a embalagem e as películas autocolantes do interior do aparelho e da porta antes da colocação em funcionamento.
- Os móveis de encastrar têm de ser resistentes a temperaturas até 90 °C e as frentes dos móveis adjacentes a temperaturas até 70 °C.
- Não monte o aparelho atrás de uma porta decorativa ou de uma porta de móvel, existe o risco de sobreaquecimento.
- Realizar os trabalhos de recorte no móvel antes da colocação do aparelho. Remova as aparas. A função dos componentes eléctricos pode ser prejudicada.
- Para evitar ferimentos por corte devem ser utilizadas luvas de proteção. As peças que ficam acessíveis durante a montagem podem ter arestas afiadas.
- Medidas indicadas nas figuras em mm

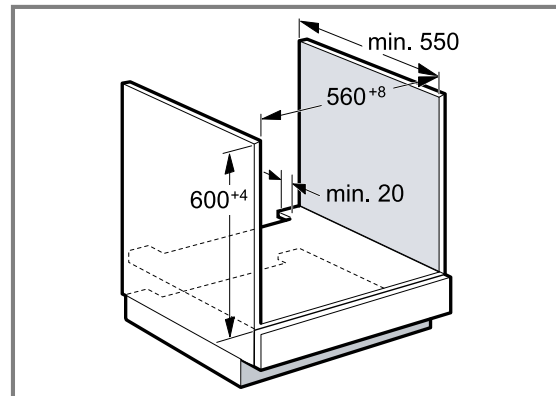
### 16.2 Medidas do aparelho

Aqui encontra as medidas do aparelho.



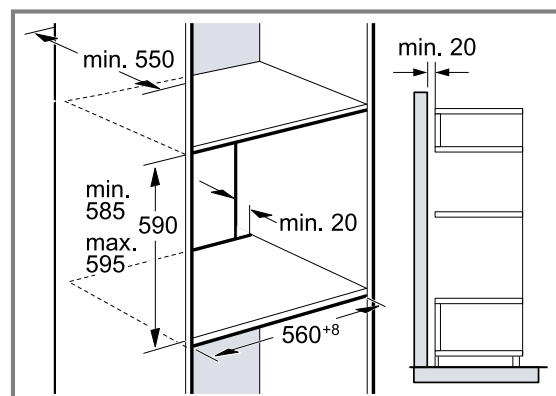
- A tomada do aparelho deverá situar-se na zona sombreada A ou fora do espaço de instalação.
- Fixe os móveis soltos à parede com um esquadro B disponível no comércio.

### 16.3 Montar o aparelho sob a bancada



- Para a ventilação do aparelho, o fundo falso deve apresentar uma abertura de ventilação.
- Fixe a bancada no móvel para encastrar.
- Respeite as instruções de montagem da placa de cozinhar.

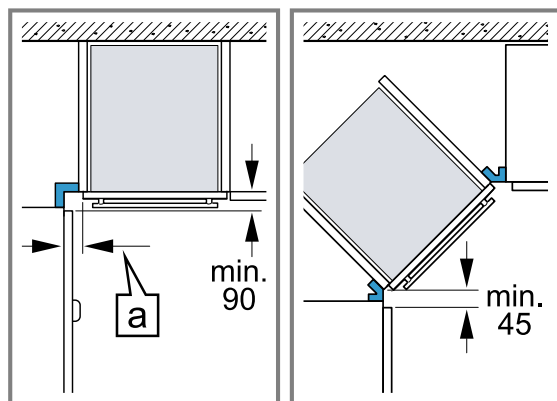
### 16.4 Montagem num armário vertical



- Para a ventilação do aparelho, os fundos falsos devem apresentar uma abertura de ventilação.
- Se o armário vertical tiver uma parede traseira para além das paredes traseiras do elemento, esta deve ser removida.

- Monte o aparelho a uma altura máxima que permita retirar os acessórios sem problemas.

## 16.5 Montagem de canto



- Na montagem de canto, respeite as dimensões mínimas para que possa abrir a tampa do aparelho. A dimensão  $a$  depende da espessura da placa de móvel e da pega.

## 16.6 Ligação elétrica

Para poder efetuar a ligação elétrica do aparelho em segurança, respeite estas indicações.

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, tem de certificar-se que a sua rede elétrica doméstica está ligada à terra e que satisfaz os requisitos de segurança em vigor. A instalação do seu aparelho deve ser efetuada por um técnico qualificado. Respeite as disposições da empresa de distribuição de eletricidade local e também as leis gerais. A inexistência de um condutor de proteção ou uma instalação deficiente pode, em casos raros, provocar danos materiais ou graves lesões, tais como, morte ou lesões corporais por choque elétrico. O fabricante não assume a responsabilidade por danos em pessoas ou no aparelho imputáveis a uma ligação elétrica defeituosa ou incorreta.
- O aparelho tem de estar desligado da corrente durante a realização de qualquer trabalho de montagem.
- O aparelho corresponde à classe de proteção I e só pode ser ligado a uma tomada de corrente com terra.
- O cabo de alimentação H05 V V-F 3G tem de ter no mínimo 1,5 mm<sup>2</sup>. O condutor de proteção amarelo-verde deve ser ligado primeiro e ser mais longo do lado do aparelho que os outros dois fios.
- As normas de segurança exigem a presença de um disjuntor omnipolar com uma distância de contactos de 3mm, no mínimo. As conexões a uma tomada ligada à terra e de acesso fácil não carecem de um disjuntor.
- A protecção contra contacto accidental deve ficar assegurada na montagem.
- Determine os condutores de fase e o fio neutro (N) na tomada de ligação. O aparelho poderá sofrer danos se a ligação for efetuada incorretamente.
- Ligue o forno de acordo com os dados na placa de características.


- Coloque o aparelho a ligar em frente do armário de modificação. O cabo de ligação deve ter um comprimento suficiente. Atenção! Certifique-se durante a montagem que o cabo de alimentação não fica preso nem entra em contacto com partes quentes do aparelho.
- Todos os trabalhos no aparelho, inclusive a substituição da cablagem, só podem ser realizados pela Assistência Técnica.

## 16.7 Informações importantes relativas à ligação elétrica

Respeite as seguintes indicações e assegure que:

### ⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

No contacto com peças condutoras de tensão existe perigo de choque elétrico.

- Segure a ficha apenas com as mãos secas.
- Nunca retire a ficha do aparelho da tomada durante o funcionamento.
- Retire sempre o cabo elétrico puxando diretamente pela ficha e nunca pelo cabo, pois pode danificá-lo.
- A ficha e a tomada são compatíveis.
- A ficha está sempre acessível.
- A secção transversal do cabo é suficiente.
- O cabo de alimentação não é dobrado, esmagado, modificado ou cortado.
- A substituição do cabo elétrico, se necessária, só é efetuada por um electricista. Um cabo elétrico de substituição pode ser adquirido na Assistência Técnica.
- Não utilizada fichas múltiplas ou acoplamentos múltiplos, nem extensões.
- A ligação à terra está instalada corretamente.
- Na utilização de um disjuntor de corrente de fuga é utilizado apenas um tipo com o sinal . Só este sinal garante o cumprimento das normas atualmente em vigor.
- O cabo de alimentação não entra em contacto com fontes de calor.

## 16.8 Cabo de ligação com ficha de contacto de proteção

Ligue o aparelho apenas a uma tomada de contacto de proteção, devidamente instalada.

Se a ficha deixar de estar acessível após a montagem, na instalação elétrica fixa é necessário que esteja previsto um dispositivo de corte nas fases de acordo com as regras de instalação.

## 16.9 Cabo de ligação sem ficha de contacto de proteção

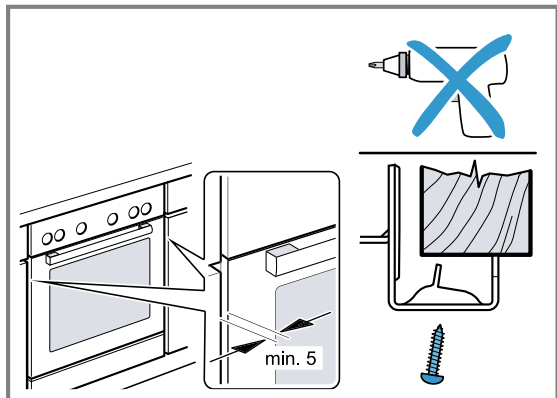
O aparelho só pode ser ligado por um técnico autorizado.

Na instalação elétrica fixa deve estar previsto um dispositivo de corte nas fases de acordo com as regras de instalação. Identifique o condutor de fase e o condutor neutro (zero) na tomada de ligação. O aparelho poderá sofrer danos se a ligação for efetuada incorretamente. Ligue apenas de acordo com o esquema de ligações. Na placa de características encontra as informações so-

bre a tensão. Ligue os fios do cabo de ligação à rede eléctrica respeitando as cores:

| Cor do cabo   | Tipo de cabo              |
|---------------|---------------------------|
| Verde/amarelo | Cabo de ligação à terra ⊕ |
| Azul          | Fio neutro (zero)         |
| Castanho      | Fase (condutor externo)   |

## 16.10 Fixar o aparelho



- Insira totalmente o aparelho e centre-o.
- Aparafuse o aparelho.

Não vede o espaço entre a bancada e o aparelho com réguas adicionais.

Não aplique réguas de proteção térmica nas paredes laterais do armário de modificação.




Para a desmontagem:

- Desligue o aparelho da corrente.
- Desaperte os parafusos de fixação.
- Levante ligeiramente o aparelho e retire-o completamente para fora.

# Balay, más contigo que nunca






Registra tus electrodomésticos en [www.balay.es/balay-contigo](http://www.balay.es/balay-contigo) y disfruta de un sinfín de beneficios como estos:

-  **Ofertas, descuentos y promociones** en exclusiva.
-  **Trucos** para sacar partido a tu electrodoméstico.
-  **Consulta y descarga de manuales** de instrucciones.







Todo lo que necesites para tu electrodoméstico, a un clic. Entra en [www.balay.es](http://www.balay.es) tienda y encuentra:

-  **Repuestos y accesorios originales.**
-  **Productos de limpieza y mantenimiento testados por Balay.**
-  **Un outlet con increíbles descuentos de hasta el 40%.**



Estamos a tu lado siempre que nos necesites:

-  **Servicio Tranquilidad Balay:** Podrás disfrutar de 3 años adicionales al terminar los 2 años de garantía de tu electrodoméstico.
-  **Atención telefónica las 24 horas, los 7 días de la semana:** **976 305 712** y posibilidad de solicitar online la visita de un técnico en [balay.es](http://balay.es)
-  **Mejor precio garantizado.**
-  **Dos años de garantía en reparaciones.**

N.I.F.: A-28893550

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.balay.es](http://www.balay.es)

Síguenos en:



9001708780 (060312) REG25  
pt